V-ZUG SA



Four • Cuisinière

Combair



Mode d’emploi

Merci d’avoir porté votre choix sur l’un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d’emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l’utiliser de manière optimale et sans dérangement.
Veuillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l’appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d’emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

Le numéro de modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d’emploi est valable pour les modèles:

Type	No de modèle	Système de mesure
EC	19A	55-762
EC60	20A	60-600
BC	33A	55-762
BC60	34A	60-600

Les différences d’exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d’entraîner des blessures, des dommages pour l’appareil ou pour l’installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations sur l’élimination.



Informations sur le mode d’emploi.

➤ Indique les étapes de travail à réaliser l’une après l’autre.

– Décrit la réaction de l’appareil à l’étape de travail réalisée.

• Indique une énumération.

1.2 Consignes de sécurité générales



- Ne mettre l’appareil en service qu’après avoir lu le mode d’emploi!



- Cet appareil n’est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l’intermédiaire d’une personne responsable de leur sécurité, d’une surveillance ou d’instructions préalables concernant l’utilisation de l’appareil.
- Surveillez les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
- Si le câble de raccordement électrique de l’appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne présentant une qualification analogue, afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l’appareil



- AVERTISSEMENT: Pendant son fonctionnement, l’appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Eviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu’ils ne soient sous surveillance permanente.
- Ce type d’appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont sous surveillance ou ont pu bénéficier d’instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l’appareil et qu’elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Cet appareil n’est pas un jouet. Le nettoyage et les opérations d’entretien à effectuer par l’utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent chauffer lorsqu’elles sont utilisées. Eloigner les enfants.
- Ne pas utiliser de nettoyant abrasif agressif ni de grattoir métallique coupant pour nettoyer le verre de la porte du four, la surface pourrait être rayée. Le verre pourrait être détruit.
- Le tiroir chauffant et son contenu chauffent.
- Dans le cas des appareils à autonettoyage pyrolytique, les fortes salissures et les accessoires doivent être retirés avant l’autonettoyage pyrolytique.
- N’utiliser que la sonde de température de l’aliment à cuire recommandée pour ce four.
- N’utilisez jamais d’appareil de nettoyage à la vapeur.
- AVERTISSEMENT: Avant de changer l’ampoule, s’assurer que l’appareil est déclenché et débranché du secteur afin d’éviter tout choc électrique.

- AVERTISSEMENT: Une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l’huile sur le champ de cuisson peut se révéler dangereuse et provoquer des incendies. NE JAMAIS tenter d’éteindre un feu avec de l’eau! Mettre l’appareil hors service et étouffer les flammes avec précaution, par exemple à l’aide d’un couvercle ou d’une couverture d’extinction.
- AVERTISSEMENT: Ne jamais poser d’objets sur le champ de cuisson en raison du risque d’incendie.

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments d'un foyer. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour flamber un mets ou cuire avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient résulter d'une utilisation erronée ou inadéquate.
- N'utilisez jamais l'appareil pour sécher des animaux, des textiles et du papier!
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer une pièce.
- L'appareil ne doit être installé et utilisé qu'à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C. En cas de risque de gel, l'eau résiduelle peut geler dans les pompes et endommager celles-ci.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces et parties sous tension, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service clientèle ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre SERVICE DE RÉPARATION. En cas de besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment.
- L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l'appareil est la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes contenues dans ce mode d'emploi.

Utilisation

- Utilisez la fonction de sécurité enfants.
- Si l’appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service clientèle.
- Dès qu’un disfonctionnement est constaté, débranchez l’appareil du secteur.
- Avant de fermer la porte de l’appareil, assurez-vous qu’il n’y a pas de corps étranger ou d’animal dans l’espace de cuisson.
- Ne conservez pas dans l’espace de cuisson et dans le tiroir chauffant des objets pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire. Ne placez jamais dans l’espace de cuisson d’aliments ou de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que produits de nettoyage, sprays pour four, etc.
- Pour les appareils avec gril, laissez la porte de l’appareil fermée lorsque le gril est utilisé. La chaleur pourrait sinon endommager les éléments de commande et d’affichage ou les meubles encastrés situés au-dessus de l’appareil.

Attention, risque de brûlures!

- L’appareil devient très chaud durant l’utilisation. La porte de l’appareil chauffe également.
- A l’ouverture de la porte de l’appareil, de la vapeur peut s’échapper de l’espace de cuisson.
- Une fois arrêté, l’appareil reste encore chaud pendant un long moment et sa température ne redescend que lentement à la température ambiante. Attendez donc suffisamment longtemps avant d’effectuer, p. ex., des travaux de nettoyage.

- La graisse et l’huile surchauffées s’enflamment facilement. Il est dangereux de chauffer de l’huile dans l’espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N’essayez jamais d’éteindre de l’huile ou de la graisse enflammée avec de l’eau. Risque d’explosion! Etouffez les flammes à l’aide d’une couverture d’extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments chauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d’explosion!
- Ne laissez pas l’appareil sans surveillance si vous séchez des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Si vous remarquez de la fumée dégagée par un incendie supposé de l’appareil ou de l’espace de cuisson, gardez la porte de l’appareil fermée et interrompez l’alimentation électrique.
- Les accessoires chauffent dans l’espace de cuisson. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Attention, risque de blessures!

- Veillez à ce que personne n’introduise les doigts dans la charnière de la porte, faute de quoi il y aurait risque de se blesser lorsque la porte de l’appareil est déplacée. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d’enfants.
- Ne laissez la porte de l’appareil ouverte qu’en position encliquetée. Sinon, la porte étant ouverte, il y a risque de trébuchement ou de coincement! Ne vous asseyez et ne vous appuyez pas sur la porte de l’appareil et ne l’utilisez pas pour y poser des objets.
- Pour les cuisinières; pour protéger les enfants en bas âge, une protection cuisinière enfants peut être installée. Celle-ci est vendue dans le commerce.

Attention, danger de mort!

- Les emballages comme les films plastiques et le polystyrène peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d’asphyxie! Garder les éléments d’emballage hors de portée des enfants.

Eviter des dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Ne placez pas d'objets directement sur la chaleur de sole.
- Dans le cas d'appareils sans chaleur de sole visible (corps de chauffe), il ne faut pas employer de garniture d'espace de cuisson en aluminium.
- Dans l'espace de cuisson, n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- La découpe avec des couteaux ou des molettes dans la plaque à gâteaux originale occassionne des dommages visibles.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. L'eau pénétrant dans l'appareil entraîne des dommages sur celui-ci.
- Ne pas laisser les plaques de cuisson en fonte enclenchées à une puissance élevée sans ustensiles de cuisson pendant une durée prolongée, faute de quoi les plaques fondent.

2 Elimination

Emballage

- Les composants de l'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Débrancher l'appareil du réseau. Pour les appareils branchés de façon fixe, faire appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

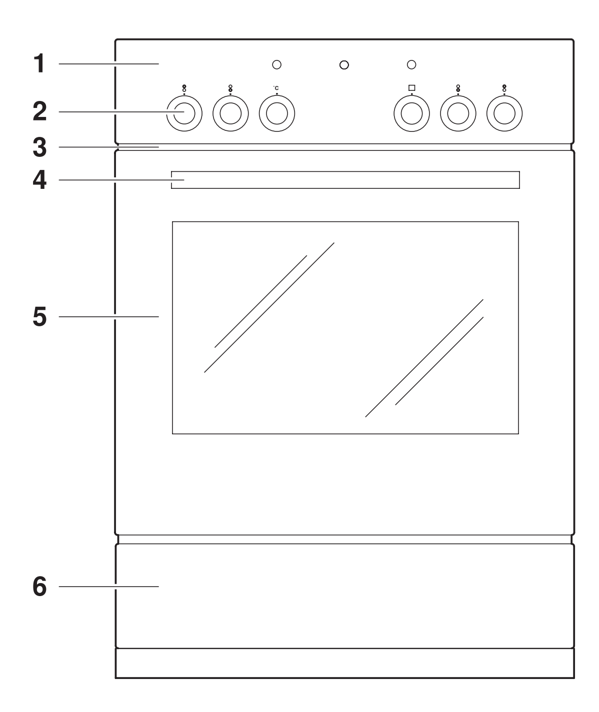
- Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, en particulier par des enfants qui jouent, rendre l'appareil inutilisable.
- Retirer la fiche de la prise électrique ou faire démonter le branchement par un électricien. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

Elimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Vous trouverez le symbole sur la plaque signalétique de l'appareil. Il indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les ordures ménagères ou au revendeur auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

3 Description de l’appareil

3.1 Structure



1 Eléments de commande et d’affichage

2 Commutateur rotatif



Les commutateurs rotatifs sont escamotables.
L’escamotage n’est possible que lorsque le commutateur est en position «0».
Appuyez au centre du commutateur rotatif.

3 Ouverture d’aération

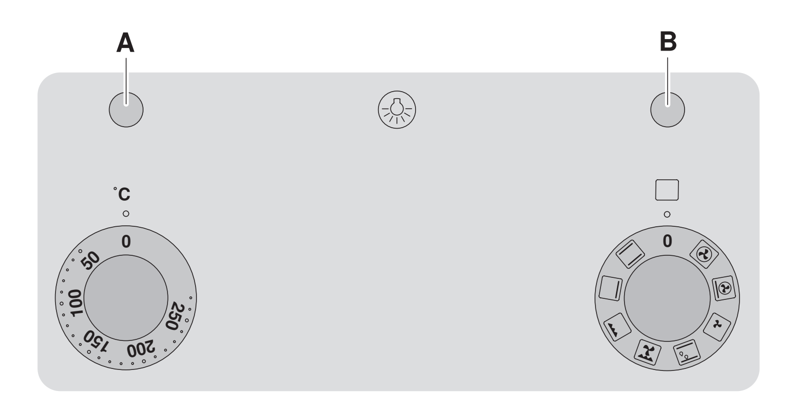
4 Poignée de la porte

5 Porte de l’appareil

6 Tiroir de l’appareil *

* en fonction du modèle

3.2 Eléments de commande et d’affichage



Témoins lumineux

A Chauffer

B Fonctionnement

Symboles des modes de fonctionnement

Chaleur voûte et sole

Chaleur de sole

Gril

Gril-chaleur tournante

Chaleur voûte et sole humide

Air chaud humide

PizzaPlus

Air chaud

Touche

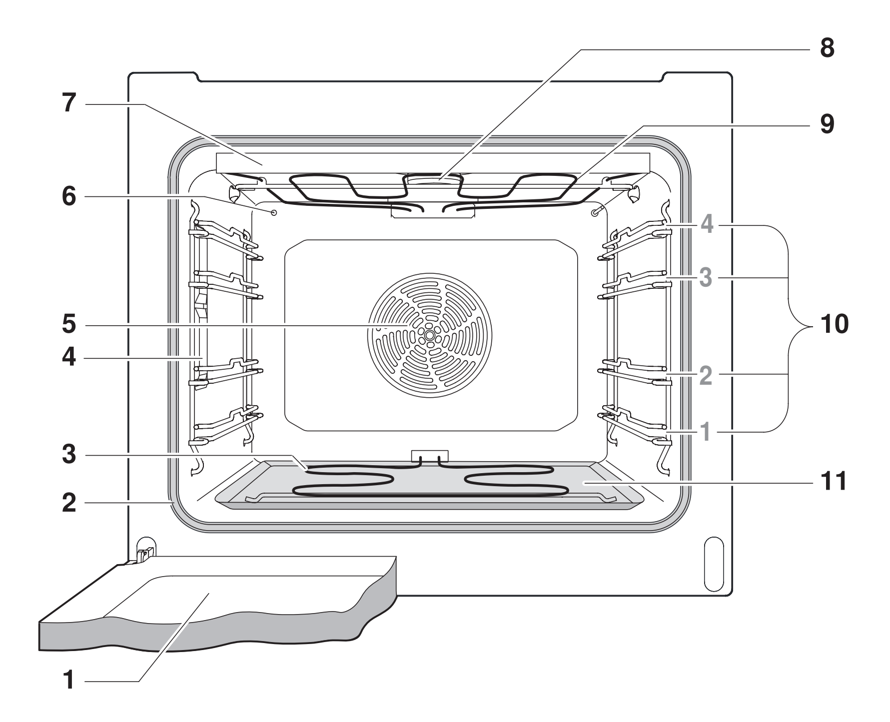
Eclairage

Commutateur rotatif

°C Température de l’espace de cuisson

Mode de fonctionnement

3.3 Espace de cuisson



1 Porte de l’appareil

2 Joint de la porte

3 Chaleur de sole

4 Eclairage

5 Ventilateur d’air chaud

6 Sonde de température de l’espace de cuisson

7 Protection contre le contact avec le gril/la chaleur de voûte

8 Ventilation de l’espace de cuisson

9 Gril/chaleur de voûte

10 Niveaux avec identification

11 Garniture d’espace de cuisson

3.4 Accessoires

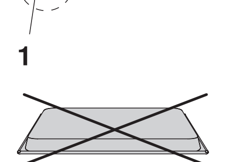


Détérioration due à une utilisation incorrecte!
N’utilisez jamais ni couteaux ni molettes dans les accessoires.

Plaque à gâteaux originale



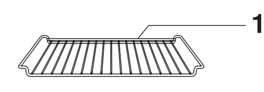
- Moule pour les tartes et les petits gâteaux
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille
- Si la plaque n’est que partiellement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Il s’agit d’un phénomène normal. La plaque reprend alors la forme d’origine lorsqu’elle refroidit.



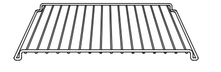
➤ Enfourner la plaque à gâteaux originale avec «biseau» **1** dans le fond de l’espace de cuisson.

➤ L’utiliser exclusivement dans la position normale – et non à l’envers.

Grille



- Niveau pour les plats à rôtis et les moules
- Niveau pour la viande, les pizzas surgelées, etc.
- Introduire la traverse **1** au fond de l’espace de cuisson. L’aliment à cuire peut ainsi être tiré de l’espace de cuisson en toute sécurité.



- Refroidissement de pâtisserie

Garniture d’espace de cuisson



- Placée entre le sol de l’espace de cuisson et la chaleur de la sole pour éviter de salir le sol de l’espace de cuisson.

Accessoires spéciaux



Placez les accessoires non compris dans la livraison sur la grille.

- Vous trouverez les accessoires spéciaux sous: www.vzug.com

4 Utilisation

4.1 Première mise en service

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, effectuer les opérations suivantes:

➤ Retirer le matériau d'emballage et de transport de l'espace de cuisson.

➤ Nettoyer l'espace de cuisson et les accessoires.

➤ Faire chauffer l'espace de cuisson vide (sans grille, plaques, etc.) avec le mode de fonctionnement ⊟ et la température maximum d'espace de cuisson pendant environ 1 heure.

➤ Si votre appareil est équipé de plaques de cuisson en fonte, faire chauffer celles-ci individuellement pendant 5 minutes (sans ustensile de cuisson) au niveau de puissance maximal.



Etant donné qu'il peut alors y avoir un certain dégagement d'odeur et de fumée, bien aérer la pièce durant cette période.

La mise en service et l'utilisation d'un champ de cuisson en vitrocéramique sont décrites dans le mode d'emploi séparé. Veuillez suivre les consignes mentionnées.

4.2 Sélectionner le mode de fonctionnement

➤ Régler le commutateur rotatif ☐ sur le mode de fonctionnement souhaité.
  – Le témoin lumineux «Fonctionnement» est allumé.

4.3 Sélectionner la température de l'espace de cuisson

➤ Sélectionner la température de l'espace de cuisson.
  – Le témoin lumineux «Chauffer» est allumé.
  – L'espace de cuisson est chauffé.

Dès lors que la température réglée est atteinte,

  – le témoin lumineux «Chauffer» s'éteint.

4.4 Déclencher

➤ Placer sur «0» le commutateur rotatif ☐ et °C.
– Le témoin lumineux «Fonctionnement» s'éteint.

Retirer l'aliment à cuire



Risque de brûlure!
De l'air chaud peut s'échapper de l'espace de cuisson à l'ouverture de la porte.
Les accessoires chauffent. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

➤ Retirer l'aliment à cuire achevé de l'espace de cuisson.
➤ Placer la pâtisserie sur la grille pour qu'elle refroidisse.
➤ Laisser la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.

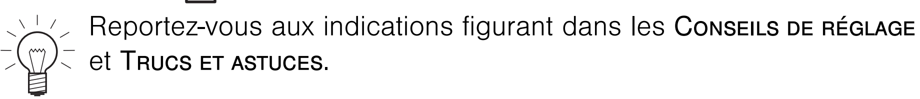
5 Modes de fonctionnement

Ci-après figure une description de l'ensemble des modes de fonctionnement.

➤ Placer les moules sur la grille.

➤ Enfourner la plaque à gâteaux originale avec «biseau» dans le fond dans l'espace de cuisson.

➤ Sélectionner le mode de fonctionnement souhaité en tournant le commutateur rotatif □.


Reportez-vous aux indications figurant dans les CONSEILS DE RÉGLAGE et TRUCS ET ASTUCES.

5.1 Chaleur voûte et sole

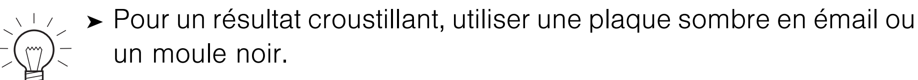


Plage de température	50–270 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 (ou 1)

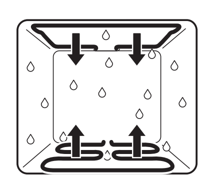
Le chauffage est effectué par les corps de chauffe en bas et en haut.

Application

- Mode de fonctionnement classique pour la cuisson et cuire à point sur 1 niveau
- Gâteaux, petits gâteaux, pains et rôtis


➤ Pour un résultat croustillant, utiliser une plaque sombre en émail ou un moule noir.

5.2 Chaleur voûte et sole humide



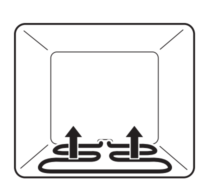


Plage de température	50–270 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 (ou 1)

Le chauffage est effectué par les corps de chauffe en bas et en haut. Un minimum de vapeur qui apparaît est évacué de l’espace de cuisson. L’humidité de l’aliment à cuire est conservée.

Application
- Pain, pâtisserie en pâte levée, rôtis et gratins sur 1 niveau
- Cuire à basse température

5.3 Chaleur de sole





Plage de température	50–270 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 (ou 1)

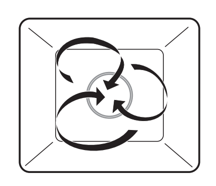
Le chauffage est effectué par le corps de chauffe inférieur.

Application
- Cuisson intense de fond de tarte
- Stérilisation



➤ Pour un résultat croustillant, utiliser une plaque sombre en émail ou un moule noir.

5.4 Air chaud





Plage de température	50–270 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1 + 3 ou 2 (ou 1 + 2 + 3)

L’air de l’espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe derrière la paroi arrière de l’espace de cuisson et circule de façon homogène.

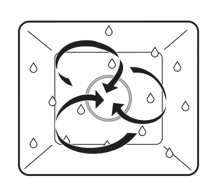
Application

- Convient particulièrement aux petits gâteaux mis à cuire simultanément sur plusieurs niveaux
- Gâteaux, pains et rôtis



➤ Sélectionner une température inférieure d’env. 20 °C à celle de étant donné que la transmission de chaleur est plus efficace.

5.5 Air chaud humide





Plage de température	50–270 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1 + 3 ou 2 (ou 1 + 2 + 3)

L’air de l’espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe derrière la paroi arrière de l’espace de cuisson et circule de façon homogène. Un minimum de vapeur qui apparaît est évacué de l’espace de cuisson. L’humidité de l’aliment à cuire est conservée.

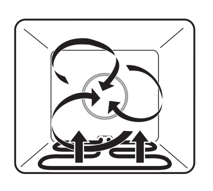
Application

- Pâtisserie en pâte levée et pain sur plusieurs niveaux simultanément
- Gratins et soufflés



➤ Sélectionner une température inférieure d’env. 20 °C à celle de étant donné que la transmission de chaleur est plus efficace.

5.6 PizzaPlus





Plage de température	50–270 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 (ou 1)

Le chauffage est effectué par de l'air chaud et la chaleur de sole. Le fond de l'aliment fait l'objet d'une cuisson plus intense.

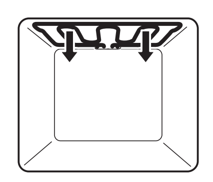
Application

- Pizza
- Tartes et quiches



➤ Pour un résultat particulièrement croustillant, utiliser une plaque sombre en émail ou un moule noir sans papier de cuisson.

5.7 Gril





Plage de température	50–270 °C
Valeur proposée	250 °C
Niveau	3 ou 4

Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril.

Application:

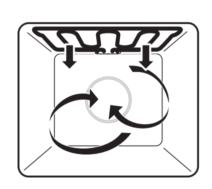
- Aliments peu épais à griller comme les steaks, côtelettes, morceaux de poulet, poissons et saucisses
- Gratiner
- Toast



➤ Placer directement l'aliment sur la grille.

➤ Revêtir la plaque à gâteaux originale d'une feuille d'aluminium et la pousser sous la grille.

5.8 Gril-chaleur tournante





Plage de température	50–270 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 ou 3

Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril. L’air de l’espace de cuisson est soufflé uniformément par le ventilateur d’air chaud.

Application

- Aliments épais à griller
- Gratins et soufflés



Convient particulièrement pour un poulet entier.

➤ Placer l’aliment à griller soit dans un moule en porcelaine ou un plat verre soit directement sur la grille.

➤ Revêtir la plaque à gâteaux originale d’une feuille d’aluminium et la pousser sous la grille.

6 Trucs et astuces

6.1 Pâtisseries et rôtis

Résultat	Remède
• La pâtisserie ou le rôti ont belle allure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit.	➤ Baisser la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et prolonger la durée.

6.2 Gâteau

Résultat	Remède
• Le gâteau s'effondre.	➤ Comparer les réglages avec les CONSEILS DE RÉGLAGE donnés séparément. ➤ Baisser la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et prolonger la durée. ➤ Malaxer assez longtemps la pâte et l'enfourner dès que c'est prêt. ➤ Pour la pâte à biscuit, mélanger plus longtemps le jaune d'œuf ou le blanc d'œuf, les incorporer soigneusement sous la pâte et enfourner dès que c'est prêt. ➤ Respecter la quantité de levure.

6.3 Différence de brunissement

Résultat	**Remède**
• La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme.	➤ Baisser la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et adapter la durée. ➤ Pour [symbole], [symbole] et [symbole], vérifier si les niveaux choisis correspondent à ceux des CONSEILS DE RÉGLAGE. ➤ Pour la cuisson sur un niveau, sélectionner [symbole]. ➤ Ne pas placer de moules ni de pâtisseries élevées directement devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.
• Sur une plaque, une pâtisserie est plus claire que sur l'autre.	➤ Comparer les réglages avec les CONSEILS DE RÉGLAGE donnés séparément.



Une différence de brunissement est normale. Le brunissement sera plus uniforme si vous baissez la température de l'espace de cuisson.

6.4 Economiser de l'énergie

Les modes de fonctionnement [symbole] et [symbole] requièrent moins d'énergie que les modes [symbole] et [symbole].

➤ Evitez d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.

➤ N'allumez l'éclairage que lorsque vous en avez besoin.

➤ Utiliser la chaleur résiduelle: à partir d'une durée de 30 minutes, éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, sauf pour le soufflé, le biscuit, la pâte à choux et la pâte feuilletée.

➤ Réchauffer aussi brièvement que nécessaire.

➤ Ne préchauffez l'espace de cuisson que lorsque le résultat de cuisson en dépend.

7 Entretien et maintenance



Risque de brûlures dû aux surfaces chaudes!
Avant le nettoyage, laisser refroidir l'appareil et les accessoires.
Dommages sur l'appareil dus à une utilisation incorrecte!
N'utilisez ni produit nettoyant abrasif ou acide ni de grattoir métallique coupant ou abrasif ni paille de fer, éponges abrasives, etc. Ces produits rayent la surface. Les surfaces en verre rayées peuvent se fendre.
Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil de nettoyage à vapeur.

7.1 Nettoyage extérieur

➤ Eliminer les salissures ou les restes de produits nettoyants immédiatement.

➤ Nettoyer les surfaces avec un chiffon doux humide avec de l'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, nettoyer dans le sens du polissage). Sécher ensuite avec un chiffon doux.

Tiroir de l'appareil

Pour le nettoyage, il est possible de retirer le tiroir.

➤ Tirer le tiroir jusqu'à la butée, le soulever légèrement et le retirer par l'avant.

7.2 Nettoyer le joint de la porte

➤ Nettoyer le joint de la porte avec un chiffon doux humidifié sans utiliser de produit nettoyant. Sécher ensuite avec un chiffon doux.

Retirer le joint de la porte

➤ Tirer le joint par les coins vers l'extérieur et défaire le crochet.

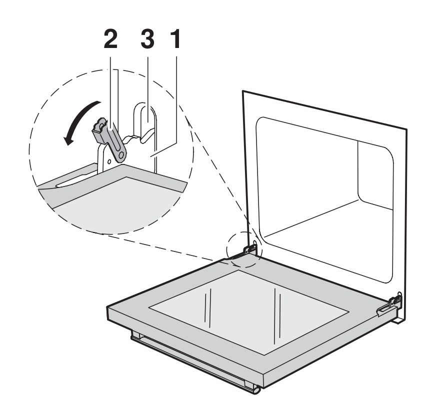
7.3 Nettoyer la porte de l’appareil

➤ Nettoyer la porte de l’appareil avec un chiffon doux humidifié avec de l’eau de vaisselle. Sécher ensuite avec un chiffon doux.

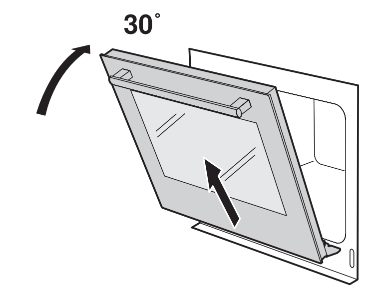
Retirer la porte de l’appareil



Risque de blessure dû aux pièces mobiles!
Veillez à ce que personne n’introduise les doigts dans la charnière de la porte. Maintenez la porte de l’appareil par les côtés avec les deux mains lorsque vous la retirez ou la remettez en place. La porte de l’appareil est lourde.



➤ Ouvrir complètement la porte de l’appareil.
➤ Aux deux charnières **1**, rabattre totalement vers l’avant les étriers **2**.



➤ Fermer la porte totalement jusqu’à la butée (env. 30°).
➤ Retirer la porte de l’appareil vers le haut.

Mettre en place la porte de l’appareil

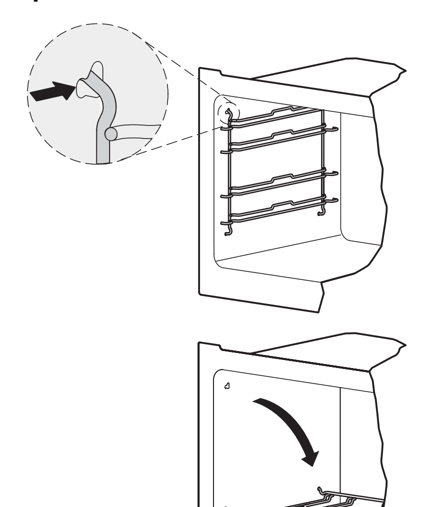
➤ Introduire les deux charnières **1** par l’avant dans l’ouverture **3**.
➤ Ouvrir complètement la porte de l’appareil et fermer les étriers **2** vers l’arrière.

7.4 Nettoyer les accessoires et la grille de guidage

- La grille, la grille de guidage et la protection contre le contact peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- La plaque à gâteaux originale peut être nettoyée au lave-vaisselle, mais sa propriété anti-adhérente s’en trouve amoindrie.

Retirer la grille de guidage et la remettre en place

➤ Enfoncer vers l’arrière la grille de guidage en haut et la retirer de l’ouverture.



➤ Basculer la grille de guidage vers le milieu de l’espace de cuisson et la soulever en bas pour la sortir de l’ouverture.

➤ Montage dans l’ordre inverse.

Retirer la protection contre le contact devant le gril et la chaleur de voûte

➤ La saisir des deux côtés et la tirer vers l’avant.

7.5 Nettoyer l’espace de cuisson émaillé



Dommages sur l’appareil dus à une utilisation incorrecte!
Ne tordez ni la sonde de température ni les éléments de chauffage.

➤ Soulever la chaleur de sole pour pouvoir nettoyer plus facilement le fond de l’espace de cuisson. Nettoyer les corps de chauffe avec un chiffon humidifié.

➤ Eliminer les salissures si possible lorsque l’espace de cuisson est encore tiède avec un chiffon humide. Utiliser un chiffon imbibé d’eau de vaisselle et essuyer avec un chiffon doux.

➤ Utiliser les produits de nettoyage de four courants et respecter les indications du fabricant.

7.6 Autonettoyage catalytique



Dommages sur l’appareil dus à une utilisation incorrecte!
Ne grattez pas l’espace de cuisson. N’utilisez ni sprays pour four ni pâtes ni nettoyants ménagers. La propriété d’autonettoyage en serait détruite!

L’espace de cuisson est doté d’un revêtement spécial nettoyage catalytique selon les modèles. Il est mat et rêche.
Le processus de nettoyage catalytique décompose les salissures pendant l’utilisation normale à une température supérieure à 200 °C.



De l’oxygène est nécessaire pour l’autonettoyage. Ne recouvrez donc pas le revêtement catalytique sali.

Eviter les croûtes

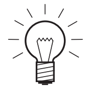
L’effet de nettoyage est amoindri par ex. par des sauces ou du sucre qui ont brûlé.

➤ Pour griller: Revêtir la plaque à gâteaux originale d’une feuille d’aluminium et la pousser sous la grille.
➤ Utiliser un moule en porcelaine ou un plat verre pour les aliments épais à griller.
➤ Nettoyer les salissures le plus vite possible lorsqu’elles sont encore fluides.
➤ Placer la garniture de protection entre le sol de l’espace de cuisson et la chaleur de la sole.

Eliminer les croûtes

Si une croûte s’est formée:

➤ Faire ramollir cette croûte avec un chiffon humide et éponger.
➤ Décoller avec précaution les croûtes épaisses et cassantes à l’aide d’un grattoir en plastique ou en bois. Faire ramollir les restes de cette croûte avec un chiffon humide et éponger.



N’éliminez que des croûtes. Les salissures tenaces ne brûleront éventuellement qu’après plusieurs cuissons ou nettoyages. Des taches se formeront en cas de fort encrassement ou après quelques années de fonctionnement.

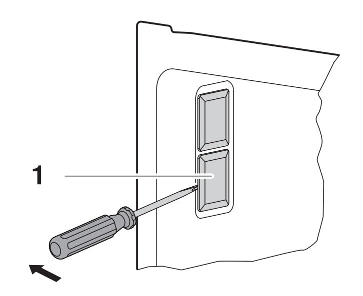
Espace de cuisson très sale

➤ Faire chauffer l’espace de cuisson vide avec le mode de fonctionnement ▭ à la température maximale d’espace de cuisson pendant plusieurs heures.

7.7 Remplacer l’ampoule



AVERTISSEMENT: Risque de choc électrique!
Coupez l’alimentation électrique avant de remplacer l’ampoule.
Risque de brûlures dû aux surfaces chaudes!
Laissez refroidir l’ampoule et l’appareil avant de remplacer l’ampoule.



➤ Retirer la grille de guidage de gauche.
➤ Placer un tournevis au milieu du bord en verre et retirer le verre de lampe **1** de son support avec précaution.
➤ Dévisser l’ampoule défectueuse.
➤ Revisser avec précaution une nouvelle ampoule.
➤ Introduire le verre de lampe **1** dans son support.
➤ Refixer la grille de guidage.
➤ Rétablir l’alimentation électrique.

8 Comment éliminer soi-même des pannes

Ci-après figure une liste des dérangements que vous pouvez éliminer vous-même. Si un autre dérangement s'affiche ou si le dérangement ne peut être éliminé,, veuillez appeler le service après-vente.

Avant d'appeler le service après-vente:

➤ Veuillez noter le numéro de fabrication (voir la plaque signalétique sous CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES).

8.1 Que faire lorsque …

… l'appareil ne fonctionne pas

Cause possible	**Remède**
• Le fusible de l'installation de votre habitation s'est déclenché.	➤ Placer le commutateur rotatif ☐ sur «0». ➤ Changer le fusible. ➤ Enclencher de nouveau le coupe-circuit automatique.
• Le fusible se déclenche plusieurs fois.	➤ Appeler le service après-vente.
• Interruption de l'alimentation électrique.	➤ Contrôler l'alimentation électrique.

… seulement l'éclairage ne fonctionne pas

Cause possible	**Remède**
• Ampoule défectueuse.	➤ Placer le commutateur rotatif ☐ sur «0». ➤ Remplacer l'ampoule.

… pendant l'utilisation du gril, une forte fumée se dégage

Cause possible	Remède
• Les aliments sont trop près des corps de chauffe.	➤ Vérifier si le niveau choisi correspond à celui des CONSEILS DE RÉGLAGE.
• La température de l'espace de cuisson est trop élevée.	➤ Réduire la température de l'espace de cuisson.

… pendant le chauffage, une forte fumée se dégage

Cause possible	Remède
• En utilisant [symbole], [symbole] et [symbole] pour cuire, de la graisse peut couler sur les corps de chauffe de la sole. A la prochaine utilisation de [symbole], [symbole] ou [symbole], la graisse sera brûlée sur la chaleur de la sole.	➤ Nettoyer le corps de chauffe refroidi. Ne jamais utiliser de produits nettoyants ni d'éponges abrasives. Les corps de chauffe risquent d'être endommagés.

9 Cuisinière



Ne jamais enclencher de plaques de cuisson en fonte sans ustensile de cuisson dessus, surtout à pleine puissance, elles seraient endommagées par la surchauffe.
Ne jamais poser d’ustensile de cuisson froid sur les plaques de cuisson en fonte chaudes, elles seraient détériorées par l’écart de température.
Ne refroidir en aucun cas des plaques de cuisson en fonte chaudes, elles seraient détruites.

En fonction du modèle, la cuisinière est équipée d’un champ de cuisson en vitrocéramique ou de plaques de cuisson en fonte. Avec un champ de cuisson en vitrocéramique, observer le mode d’emploi correspondant.

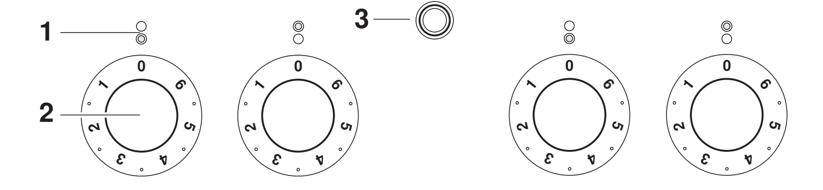


Pour protéger les enfants en bas âge, une protection cuisinière enfants peut être installée. Celle-ci est vendue dans le commerce.

9.1 Eléments de commande et d’affichage

Panneau de commande

Le nombre, le type et la disposition des éléments dépendent du modèle et de l’équipement.



Commutateurs rotatifs et affichages

1 Affectation des zones de cuisson devant/derrière

2 Centre de commutateur rotatif escamotable/rotatif

3 Lampe témoin de fonctionnement: au moins une zone de cuisson enclenchée

9.2 Ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson adaptés

Le fond des ustensiles de cuisson doit être indéformable. Lorsqu'il est chaud, le fond des ustensiles de cuisson doit poser à plat sur la zone de cuisson.

Les ustensiles de cuisson en métal sont mieux adaptés que ceux en verre ou en céramique, étant donné que la chaleur se répartit plus rapidement avec le métal.

Les fonds des ustensiles en aluminium ou en alliages à base d'aluminium risquent de laisser des traces de frottement difficiles à enlever sur la surface en vitrocéramique.

Une cuisson économique

Tenez compte de ce qui suit pour obtenir une consommation d'énergie homogène et utiliser l'énergie le plus efficacement possible:

- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être propre, sec et lisse (pas de fond rugueux).
- Choisir une zone de cuisson dont le diamètre correspond autant que possible au diamètre externe du fond de l'ustensile de cuisson.
- Poser l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser des couvercles qui ferment bien.
- Choisir le diamètre de l'ustensile de cuisson en fonction de la quantité de remplissage.

9.3 Utilisation

L'utilisation est en principe identique pour toutes les zones de cuisson.

Régler une zone de cuisson

➤ Si les commutateurs rotatifs sont rentrés, appuyer sur le milieu du commutateur rotatif de la zone de cuisson souhaitée.
  – Le commutateur rotatif ressort.

➤ Régler le commutateur rotatif sur le niveau de puissance souhaité.
  – La lampe témoin de fonctionnement est allumée.



Avec les zones de cuisson normales, le commutateur rotatif peut être tourné dans un sens ou dans l'autre en passant par le niveau de puissance «0».

Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
1	Faire fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Faire gonfler	Riz
3	Poursuivre la cuisson, réduire, cuire à l'étuvée	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
4	Poursuivre la cuisson, faire braiser	Pâtes, soupes, rôtis
5	Rôtir à feu doux	Rösti, omelettes, aliments panés, saucisses à griller
6	Rôtir, frire, chauffer rapidement	Viande, frites, faire bouillir de l'eau

Déclencher une zone de cuisson

➤ Régler le commutateur rotatif de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de puissance «0».
  – La lampe témoin de fonctionnement s'éteint si les autres zones de cuisson sont déclenchées.
  – Le commutateur rotatif peut maintenant être rentré.



Les commutateurs rotatifs sont escamotables.

➤ Régler le commutateur rotatif sur le niveau de puissance «0».

➤ Appuyer au centre du commutateur rotatif.
  – Le commutateur rotatif rentre.

9.4 Nettoyage et entretien



De préférence, nettoyer l'appareil lorsqu'il est chaud (pas brûlant), il y a sinon risque de brûlure.

Nettoyer les plaques de cuisson en fonte après chaque utilisation pour éviter l'incrustation de restes d'aliments. Les salissures séchées ou incrustées sont plus difficiles à nettoyer.

➤ Pour nettoyer les taches de tous les jours, utiliser seulement un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau et un produit nettoyant approprié.

➤ Sécher les plaques de cuisson en fonte avec un chiffon doux.



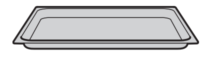
L'utilisation de produits nettoyants protecteurs est recommandée. L'anneau en acier inoxydable autour des plaques de cuisson en fonte jaunit avec le temps sous l'effet de la forte chaleur. Cette décoloration est normale et ne peut être éliminée par le nettoyage.

10 Accessoires et pièces de rechange

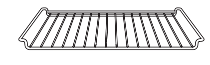
Veuillez indiquer lors de la commande le numéro de modèle de l’appareil ainsi que la désignation précise de l’accessoire ou de la pièce de rechange commandée.

Accessoires

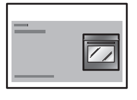
Plaque à gâteaux originale



Grille



Conseils de réglage

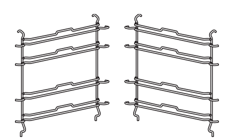


Accessoires spéciaux

Informations sous: www.vzug.com

Pièces de rechange

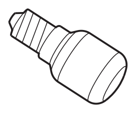
Grille de guidage gauche/droite



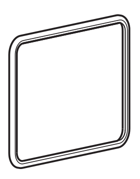
Garniture d’espace de cuisson pour le fond de l’espace de cuisson



Ampoule



Joint de la porte





L’ampoule est également disponible dans le commerce spécialisé.

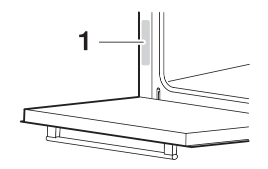
11 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

➤ Voir notice d’installation

Raccordement électrique

➤ Voir plaque signalétique **1**



Note pour les instituts d’essai

La classe d’efficacité énergétique selon EN 50304/EN 60350 est définie avec les modes de fonctionnement [symbol] et [symbol]. La mise en place de thermocouples entre la porte de l’appareil et le joint peut entraîner une perte d’étanchéité, d’où des mesures erronées.
La détermination du volume utile au sens de EN 50304/EN 60350 se fait avec les grilles de guidage démontées.

Mesure de la température de l’espace de cuisson

La température de l’espace de cuisson est mesurée selon la norme internationale en vigueur dans l’espace de cuisson vide. Vos propres mesures peuvent être imprécises et ne se prêtent donc pas à une vérification de la précision de la température.

12 Index

13 Service de réparation



Le chapitre COMMENT ÉLIMINER SOI-MÊME DES PANNES vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement. Vous économisez ainsi les services d'un technicien de service et, par conséquent, le règlement de sa facture.

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur l'autocollant de service fourni avec l'appareil. Placez cet autocollant à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique.

FN		Appareil	

Ces indications figurent sur le certificat de garantie, sur la facture originale, ainsi que sur la plaque signalétique de votre appareil.

➤ Ouvrir la porte de l'appareil.
   – La plaque signalétique se trouve à gauche sur la paroi latérale.

En cas de dérangements, vous pouvez contacter le Centre de service de V-ZUG SA le plus proche avec un téléphone fixe sur le lieu de l'appareil au numéro de téléphone gratuit 0800 850 850.

Questions, commandes, contrat d'entretien

En cas de questions ou de problèmes administratifs ou techniques ainsi que pour la commande de pièces de rechange et d'accessoires, veuillez vous adresser directement au siège principal à Zug, tél. +41(0)41 767 67 67. Pour assurer l'entretien de tous nos produits, vous avez la possibilité de conclure un contrat d'entretien au terme de la garantie. Sur demande, nous vous enverrons avec plaisir les documents correspondants.

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850



J19A.011-0